

Ingénieur d'Etat premier grade ING 02

MISSION GENERALE

Assurer la réalisation et le développement des études sur la valorisation biotechnologique des produits et coproduits de la pêche et de l'aquaculture en produisant des bio-ingrédients et des molécules à haute valeur ajoutée avec une qualité industrielle à l'échelle pilote.

ACTIVITES PRINCIPALES

- Conduire les études et les recherches biotechnologiques à l'échelle pilote
- Définir les procédés à mettre au point et à tester en coordination avec les chefs de projet à l'échelle laboratoire
- Définir les étapes de ces essais et les équipements de l'unité pilote à mettre en œuvre pour la conduite des essais
- Organiser les essais, les planifier,
- faire le bilan matière attendu
- Mettre en œuvre et conduire les essais biotechnologiques et les mises au point des procédés prédéfinis
- Conduire les machines et les équipements process de l'unité pilote
- Régler les paramètres de marche pour obtenir les meilleurs résultats attendus et les produits finis ou intermédiaires souhaités.
- Analyser les produits et le fonctionnement des équipements pour ajuster les paramètres et le process.
- Gérer au mieux la qualité des produits et des conditions de fonctionnement pour obtenir des produits finis conformes en qualité aux attentes
- Valider les technologies testées par rapport au procédé
- Evaluer les coûts de production
- Faire les rapports d'étude à l'interne et pour les clients
- Veiller à la maintenance et au bon usage des machines
- Veiller à ce que l'unité pilote soit en bon état, performante et agile
- Préparer les dossiers techniques d'obtention d'agrément sanitaire pour chaque produit
- Piloter le processus qualité au niveau du Laboratoire des Biotechnologies dans le cadre de la certification du CSVTM selon la norme Iso 9001.
- Encadrer et former aux principes et à la mise en œuvre des Biotechnologies à l'échelle pilote
- Assurer la veille technologique et réglementaire dans le domaine de productions biotechnologiques semi-industrielles

COMPETENCES REQUISES

- Connaissances approfondies sur les approches biotechnologiques de la valorisation des produits de la mer
- Maîtrise complète du génie des procédés avec toutes opérations upstream et downstream de bioproduction
- Maîtrise de la gestion de production
- Maîtrise de la gestion de qualité
- Expérience dans la conduite des machines et équipement de process comme les sécheurs et les équipements de séparation
- Connaissances fondamentales en chimie moléculaire et fonctionnalité des ingrédients marins
- Grande capacité d'observation, d'analyse et de synthèse
- Aptitude à décliner les programmes de recherche en activités opérationnelles pertinentes
- Faculté de développer une expertise technique et scientifique et de travail synergique en groupe
- Très bonne compétence rédactionnelle des rapports et documents techniques et scientifiques
- Maîtrise des techniques de présentation (orale et écrite) et d'animation de réunions.

EXPERIENCES EXIGEES

(Fournir les pièces justificatives) :

2 ans au moins dans une industrie de valorisation des produits de la mer.

Une expérience en huilerie par exemple ou dans une unité de farine de poisson ou en conserverie serait souhaitable

PROFIL DU CANDIDAT

Formation : diplôme d'ingénieur d'état ou équivalent

Spécialité : Industries agroalimentaire

AFFECTATION

Centre Spécialisé de valorisation et de technologie des produits de la Mer de l'INRH à Agadir au Laboratoire des Biotechnologies.